73e Année T. 145 N° 8-9 19-26 Février 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

29 FEB 1956

Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2ème). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

LE SULFATE D'AMMONIAQUE

L'engrais Azoté qui a fait ses preuves

COMMANDEZ-LE

sans tarder !

SYNDICAT PROFESSIONNEL
DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTES
6, bd de l'Observatoire — Montpellier

VERMOREL

Pour la sauvegarde de vos récoltes

PULVÉRISATEURS, POUDREUSES, ATOMISEURS — PROTECTION DES CULTURES

PHILLIPS & PAIN-VERMOREL
MONTROUGE, VILLEFRANCHE S/S

LA LITTORALE
BÉZIERS

73me ANNÉE — N° 8-9 19-26 FÉVRIER 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique.* — Le froid. — La situation. 115
J. Branas. — *Nécrologie.* — Le Professeur Vincenzo Prosperi. 117
R. Marie. — A propos d'expérimentation. 118
M. Grassé. — La crise viticole vue sous l'angle de la recherche scientifique. 121
R. Montagne. — Les réparations effectuées par le preneur. 127
Partie officielle. — Décret du 8 septembre 1955 relatif au classement des cépages *(suite et fin)*. 129
Mouvement des vins en janvier. 133
Informations. — Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône. — L'Institut des Vins de Consommation courante. — Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. 134
Bibliographie — Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

LE FROID

La vigne est affectée par le froid en hiver.

Les dégâts peuvent être très graves, ils résultent de la destruction des bourgeons latents et de la mort du liber et du cambium libéro-ligneux.

Les cépages français sont beaucoup plus sensibles que la plupart des vignes américaines ; les hybrides producteurs directs sont plus résistants.

Dans le sud de la France, les premiers sont détruits lorsque la température de l'air s'abaisse à —15°. Des lésions graves apparaissent déjà à des températures un peu plus élevées.

Des dégâts se sont certainement produits dans le Midi de la France et sans doute ailleurs, alors que des températures parfois bien inférieures à —15° ont été relevées dans le vignoble même.

Au moment où j'écris il n'est pas encore possible d'en préciser l'importance qui peut être telle que la récolte 1956 s'en trouve affectée parfois.

Les jeunes vignes, les vignes vigoureuses, et celles dont les parties vivaces sont pauvres en réserves sont habituellement les plus sensibles ; les vignes grêlées tardivement en 1955, notamment

dans l'Hérault, à Cournonsec par exemple, sont dans ce cas. Mais, sans doute, ces considérations vont-elles perdre beaucoup de leur valeur.

La viticulture méridionale est ainsi éprouvée une nouvelle fois.

LA SITUATION

La situation de la production ne s'est pas modifiée sensiblement au cours des dernières semaines écoulées. Blocage définitif et distillation obligatoire sont intervenus selon des modalités aujourd'hui connues, en vue d'assurer l'équilibre du marché. Nous ne connaîtrons vraisemblablement pas d'autres dispositions réglementaires avant le début de 1957 ; mais il faut cependant retenir l'éventualité d'une ponction supplémentaire par des achats d'alcool.

Le marché du vin reste donc soumis, au cours de cette campagne, à des règles tout à fait classiques. Mais les rédacteurs du D.-L. du 30 septembre 1953 n'avaient pas vu les choses autrement, ces règles devant assurer l'équilibre des ressources et des besoins du marché jusqu'au moment où des mesures à plus long terme pouvaient produire effet.

En gros, ces mesures concernent l'arrachage volontaire, l'orientation de l'encépagement, l'orientation dans le choix des terres à vigne. Sur ce dernier rien n'a été encore fait ; l'orientation de l'encépagement, dont on attendait une diminution des rendements et une amélioration de la qualité, a pris le très regrettable et très mauvais aiguillage que l'on sait. Les propositions d'arrachage volontaire dépassent 60.000 hectares ; comme il n'y a pas de raison de croire que le rendement moyen de ces vignes dépasse le rendement moyen métropolitain, leur disparition retirerait du marché plus de 2 et moins de 3 millions d'hectolitres en 1956. Mais la fluctuation du volume des récoltes annuelles suscite des écarts supérieurs et cet effet pourra passer inaperçu.

L'application des dispositions du D.-L. du 30 septembre 1953 ne peut donc pas modifier sensiblement les conditions de la prochaine campagne (1956-57). Ces conditions ne semblent pouvoir changer que pour *des causes climatiques* encore qu'il règne *une certaine incertitude sur le volume des récoltes de l'Afrique française du Nord.*

— • —

Il existe une sorte de conflit entre deux tendances ; la première s'exprime mollement au sein des administrations et des établissements qui recherchent, par l'application du D.-L. précité, un

équilibre du marché du vin qui n'exigerait plus l'annuelle contribution financière que l'on sait ; la seconde s'affirme chez tous ceux — très nombreux — qui entendent consolider, sinon développer encore, les « avantages » de la situation actuelle qui comprennent, naturellement, l'achat d'alcool par l'Etat. Cette dernière tendance trouve son expression dans les pourparlers laborieux engagés en vue de créer une Société d'intervention sur le marché du vin, pourparlers qui n'ont pas abouti jusqu'ici et qui, à vrai dire, ne semblent avoir que peu de chances de succès.

Il n'y a pas lieu de se demander quelle est, de ces deux tendances, celle qui doit prévaloir : une intervention inconditionnelle serait bien la pire des choses ; elle précipiterait la viticulture dans une direction qui justifierait pleinement l'opposition que rencontre la consommation du vin, opposition dont on dit trop légèrement qu'elle est seulement intéressée.

Une autorité assez forte pour prononcer un arbitrage ne s'est pas jusqu'ici manifestée ; on ne peut, devant cette constatation, que se tourner vers le Gouvernement en attendant qu'il décide de soutenir l'une ou l'autre des tendances qui se dessinent et en redoutant qu'il continue à soutenir l'une et l'autre en même temps.

J. BRANAS.

NECROLOGIE

Le Professeur Vincenzo Prosperi

Le Professeur Vincenzo PROSPERI, directeur de la Cave expérimentale de Velletri, est décédé le 22 décembre dernier.

Diplômé de la célèbre Ecole d'Avellino, appelé en 1903 à la direction du « Consorzio antifillosserico » et de la pépinière de vignes américaines de Barletta (Pouilles), le professeur PROSPERI s'était alors consacré aux études relatives à la reconstitution comme en témoignent les hybrides porte-greffe qu'il a créés par croisement et qui sont utilisés : 16-108, 16-113, 11-71, 11-73.

Passé, en 1924, à la direction de la Cave expérimentale de Velletri, le regretté Professeur sut donner à cet établissement un rayonnement qui dépasse les frontières de son pays dans le domaine œnologique *(I vini pregiati dei Castelli romani)* comme en viticulture. Nous lui devons la création de raisins de table nouveaux : 37, 102, 190, 268, 285, etc... qui sont les témoins de son activité.

Membre de l'Académie italienne de la Vigne et du Vin, chevalier du Mérite Agricole, le Professeur PROSPERI fut, selon ses collègues, un « Maître de vie ».

A sa famille, à M. le Directeur régent de la Cave de Velletri, à l'œnologie italienne une nouvelle fois frappée, nous présentons nos condoléances.

J. BRANAS.

A PROPOS D'EXPÉRIMENTATION

Il y eut autrefois des manipulateurs qui, graphiquant des résultats numériques du type : 38, 37, 36, 33, se donnaient l'illusion d'une fonction décroissante et se trouvaient contredits par ceux qui avaient de leur côté trouvé 33, 34, 36, 37, sans compter ceux qui, ayant eu plus de bonheur, jugeaient le phénomène constant. Il n'y a évidemment là pas plus de hasard que lorsqu'on tire quatre fois face avec une pièce de monnaie : mais à notre époque, les méthodes ayant progressé, il n'est plus guère permis de s'en remettre à sa chance pour tomber juste...

Le plus souvent, lorsqu'on cherche à connaître ce qui se passe dans la nature, il suffit de regarder avec attention. S'il s'agit de phénomènes complexes, la simple observation ne suffit plus et il est devenu courant d'intervenir dans le déroulement des faits en pratiquant une expérimentation. Le but poursuivi peut être schématisé par une réponse à la question suivante : « Que se passe-t-il si l'on intervient de telle manière, ou de telle autre ? ». On s'attend, évidemment, à saisir une *différence,* que cette différence soit elle-même désirée ou non. On veut savoir, par exemple, si l'action d'un produit est efficace (différence désirée) ou si l'application d'un traitement ne laisse pas persister d'altération (différence indésirable).

Il faut logiquement distinguer trois aspects :

a) la différence réelle ;
b) celle qui s'exprime dans l'expérience ;
c) et celle qu'enregistre l'opérateur.

a) *La différence réelle* est connue dans certains cas : par exemple, on dissout x grammes d'un corps dans un litre de liquide, qu'on soumet alors à l'analyse chimique ou organoleptique, dans le but d'éprouver la sensibilité d'une ou plusieurs méthodes et l'habileté de techniciens.

Mais le plus fréquemment c'est cette différence même que l'on recherche comme une inconnue : la supériorité d'une technique culturale sur telle autre, celle d'un procédé de conservation, etc...

b) *La différence exprimée* est l'image de la précédente à travers les conditions de l'expérience. Selon la façon d'opérer, sa valeur peut être nulle alors qu'il existe bien une différence réelle, et inversement.

c) *La différence enregistrée,* enfin, dépend de l'expérimentateur et de ses moyens de mesure : elle est en quelque sorte un reflet de l'image précédente.

On pourrait, toutes proportions gardées, illustrer ces trois cas par deux points repères voisins d'une préparation microscopique. La distance *(a),* qui les sépare, est observée dans des conditions d'éclairement déterminées *(b)* par un sujet armé d'un microscope et disposant ainsi d'un pouvoir séparateur donné *(c).*

Si le problème pratique était de trouver et d'évaluer une différence coûte que coûte, la solution serait relativement facile à poursuivre : il suffirait, comme font les physiciens, d'amplifier suffisamment les effets, de fignoler tous les intermédiaires entre l'objet et le sujet : pour la recherche agricole par exemple, on pourrait tenter d'accroître l'homogénéité et les surfaces des essais, de multiplier les répétitions, d'adopter les instruments de mesure plus précis, etc..., cela dans la mesure des moyens permis, mesure constituant toujours la réserve avec laquelle sont tirées les conclusions.

Depuis que se sont perfectionnées des méthodes d'analyse en matière d'expérimentation, on a pris parfois l'habitude de jouer avec dextérité sinon avec doigté d'un terme nouveau, dont s'est enrichi le vocabulaire technique : le mot « *significatif* ». Le sens de celui-ci est quelquefois pris sans grande raison comme synonyme de « réel », d'« affirmé », de « valable », alors qu'il est étroitement lié à une notion de seuil de probabilité, et inséparable de l'affirmation classique (optimiste d'ailleurs) : « dans les conditions actuelles de l'expérience ».

En matière d'essai de productivité comparée de plusieurs variétés, la différence réelle est une abstraction que l'on peut essayer de concrétiser en la rapportant à plusieurs années de culture dans un même milieu. On voit dès lors apparaître le rôle de l'*échantillonnage*, forcément restreint, que l'on introduit en procédant ainsi. Pour un seul milieu, un seul mode de culture, on peut se représenter la différence variétale en question comme *possible à estimer* « dans sa réalité » en répétant l'essai annuel un nombre indéfini de fois et en prenant la moyenne des rendements enregistrés (1).

Dans de telles conditions, on a tout lieu de croire qu'il y a très peu de chances pour que deux variétés quelconques aient *exactement* la même productivité : il est bien plus probable, au contraire, que deux variétés, même considérées par les experts comme de rendement équivalent, soient en réalité différentes à ce point de vue, la différence étant fine, mais non nulle.

Quelle est dans ce cas la valeur de certaines conclusions d'essais comparatifs — conduits selon les règles —, à savoir : « les variétés A, B et C ne sont pas significativement différentes », sinon que la plus petite différence significative calculée avec les éléments de l'essai avait un « pouvoir séparateur » relativement trop faible ?

Cette considération montre que tout expérimentateur pose mal son problème quand il établit un essai en vue de détecter — puis d'évaluer — une différence en tant que telle. Il convient de corriger cette optique en introduisant et en définissant la notion de *différence « utile »* en guise de sagesse dans la course à une précision qui devient rapidement hors de prix.

Le but véritable d'un essai étant de conclure en termes d'efficacité, il y a pour chaque chercheur un seuil en deçà duquel un gain ne présente pas d'intérêt pratique (seuil qu'on voudrait caricaturer par

(1) L'échantillonnage sur cinq ou dix ans par exemple serait en mesure de fournir une première approximation de cette moyenne idéale.

la célèbre réflexion du héron de la fable). Ce fait s'applique également à la grandeur de la différence dont il est question, en termes d'économie ou de rentabilité. Est-il avantageux, par exemple, d'entreprendre la vulgarisation nécessaire pour supplanter telle variété ou telle technique avec des nouveautés dont la supériorité affirmée procure seulement un avantage de 2 % ? Il est évident qu'il y a lieu de fixer raisonnablement (2) dans chaque cas le niveau d'efficacité et de considérer que tout progrès ne dépassant pas x % de la moyenne actuelle n'est pas à retenir (3).

On a ainsi, parallèlement à la plus petite différence significative *ds*, une « plus petite différence utile » *du* telle que si $ds > du$, l'essai ne se trouve pas être assez précis pour le but poursuivi. On doit alors s'efforcer de réduire à l'avenir *ds* de façon à ce que sa valeur soit au plus égale à *du*.

Pour ce faire, on peut procéder par tâtonnements, en augmentant, par exemple, l'homogénéité des conditions d'expérience ou mieux le nombre des répétitions. Mais il sera toutefois plus rationnel d'établir le plan du nouvel essai en fonction des données déjà recueillies.

En effet, supposons qu'on ait eu R répétitions, le schéma laissant n degrés de liberté pour l'erreur expérimentale dont le carré moyen est E. La plus petite différence significative, au seuil choisi, entre deux moyennes est donnée par :

$$ds = t_1 \sqrt{2\,E/R}$$

Un raisonnement (qui ne sera pas développé ici) permet d'établir que le nombre minimum de répétitions du futur essai, R' sera tel que :

$$R' \geq 2\,E \left(\frac{t_1 + t_2}{du} \right)^2$$

Dans cette formule t_2 est donné par la table de t pour n degrés de liberté et pour une probabilité $p = 2\,(1 - P)$ où P est la probabilité pour que l'on ait : $ds \leq du$: on choisit P égale à 80, ou 90, ou 95 %. Comme t_1 et t_2 sont fonctions de n donc de R', on procède par approximations successives. Pour simplifier le calcul, des tables ont été dressées par des spécialistes statisticiens en fonction de *du* et de $\sqrt{E}$ exprimés en % de la moyenne générale, cela pour les seuils 0,05 et 0,01 et pour les 3 valeurs de P ci-dessus. Il est conseillé de s'y référer lorsqu'on hésite sur la marche à suivre à l'issue d'un essai comparatif non satisfaisant.

(2) Le choix peut être empirique ou expérimental. Certains techniciens ont évalué le seuil entre 5 et 10 % de la moyenne de productivité ; pour l'efficacité de la fumure, le gain procuré par un apport supplémentaire devrait valoir au moins le double du prix de cet apport.

(3) D'où l'explication que l'on peut quelquefois simplifier une expérience en se fiant au simple coup d'œil, dans le cas où la précision désirée est assez faible (différence utile suffisante pour être vue), ce qui n'exclut pas les répétitions ni le souci de conditions homogènes. Beaucoup de phénomènes ont été ainsi établis, un certain nombre d'erreurs aussi, non moins célèbres.

Ces quelques idées, non originales dans leur ensemble, nous ont paru susceptibles de rendre service aux techniciens intéressés par les principes d'expérimentation. Nous les accompagnerons bien volontiers par cette pensée d'un professeur contemporain :

« Il n'y a que la vérité qui serve. On ne peut espérer redresser le moral des masses... en faisant profession de dédaigner ces systèmes de pensée communicables et précis dont elles voient non seulement la puissance pour déplacer les matériaux, produire de la lumière, transporter de l'énergie..., mais encore et surtout pour mettre d'accord, sans séduction ni contrainte, les gens de bonne foi qui prennent la peine de les étudier ».

R. Marie,
Ingénieur agricole.

LA CRISE VITICOLE VUE SOUS L'ANGLE DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE(*)

Messieurs, avant d'entrer dans le vif de mon sujet, je dois vous dire que ce rapport ne m'est pas entièrement personnel, il a été fait en collaboration avec un chercheur plein de talent, M. Pierre Maillet, chef de travaux à la Sorbonne, sous-directeur d'une dépendance de mon Laboratoire, qui s'occupe beaucoup, comme vous le verrez dans un instant, du problème viticole vu sous un certain angle.

« Les très graves difficultés que connaît la viticulture française tiennent à des causes multiples, mais toutes ont une commune origine, à savoir l'introduction en France du Phylloxéra qui, non seulement, a ravagé notre vignoble, mais a bouleversé d'une façon durable l'économie rurale de nombreux départements.

Le Phylloxéra, introduit d'Amérique du Nord, probablement entre 1858 et 1862, en plusieurs points de l'Europe, fut officiellement identifié en 1869. A partir de cette époque, son extension fut extrêmement rapide et la crise phylloxérique fut, vers 1880, le plus grand désastre agricole que la France ait subi au cours de son histoire.

En 1880, on estimait à 10 milliards de francs-or les pertes dues à ce minuscule insecte et on n'était alors qu'au milieu de la première reconstitution du vignoble. A vrai dire, nous subissons encore le contre-coup de cette crise et il n'y aurait pas aujourd'hui de crise viticole sérieuse si nous n'avions pas eu l'invasion du Phylloxéra, et l'équilibre économique de nos départements méridionaux serait bien plus stable.

(*) Conférence de M. Grassé, membre de l'Institut, professeur à la Sorbonne, directeur du Centre d'étude des Etres organisés, devant le Comité Parlementaire pour les Sciences et les Techniques, sous la présidence de M. le docteur Seynat, député, vice-président de la Commission des Boissons de l'Assemblée Nationale, le 18 mai 1955.

Que s'est-il passé ?

Avant l'arrivée du Phylloxéra, le vignoble français couvrait 2.500.000 ha et donnait, bon an, mal an, 57.000.000 hectolitres de vin (moyenne de 1864 à 1875). La vraie vigne à vin, *Vitis vinifera*, était cultivée principalement sur des coteaux ensoleillés. La France s'enorgueillissait avec raison de la qualité et de la diversité de ses crus, grands et petits, et exportait alors plus de 3.000.000 hectolitres par an.

En quelques années, le Phylloxéra a ravagé nos ceps, parfois centenaires, de *Vinifera* francs de pied. Quelques chiffres indiqueront mieux l'étendue et la rapidité du ravage dans certains départements du Midi.

Départements	Avant	1881	1882	1884	1949
Hérault	180.000	58.667	36.560	37.000	182.000
Gard	98.000	11.100	12.882	19.700	86.000
Bouches-du-Rhône	46.691	16.281	11.572	13.324	33.500
Var	90.327	37.949	35.152	46.133	66.900

Après quelques années de stupeur et de recherches fièvreuses, la science trouva le palliatif permettant la conservation du vignoble : greffer la vigne européenne (V. vinifera) sur pieds américains résistants au Phylloxéra. Ce fut l'origine de la première reconstitution du vignoble français.

Un fait économique important a présidé à cette reconstitution. Le mouvement de descente du vignoble des coteaux vers la plaine, mouvement déjà amorcé dans la première moitié du XIX^me^ siècle, prit soudain un grand développement.

Le vignoble *s'est déplacé*. Les causes en sont multiples et, pour le département de l'Hérault, on a pu mettre en évidence les facteurs suivants :

1° Le développement des chemins de fer qui a provoqué le groupement du vignoble autour des voies de communications par fer, afin d'obtenir un écoulement plus facile des produits.

2° La ruine des sériculteurs, pour la plupart habitant des terres retirées, qui, mis en chômage, ont fourni un apport massif de main-d'œuvre lors des nouvelles plantations et ont créé un exode important vers la plaine.

3° La crise phylloxérique ayant fait monter les prix du vin, les plantations furent entreprises d'une façon extensive surtout dans les plaines faciles à travailler et donnant des rendements élevés.

Ces causes et bien d'autres ont fait que des départements comme l'Hérault qui, autrefois, avait eu des bois, des terres à blé, des cultures maraîchères, se sont voués à la monoculture. De telle sorte que si le vignoble du département de l'Hérault a approximativement la même superficie qu'en 1875, soit 180.000 hectares, il n'occupe plus les mêmes lieux : hier sur les costières, aujourd'hui dans les plaines, dans les zones irriguables, dans les sables.

Mais considéré dans son ensemble, le vignoble français a considérablement diminué d'étendue de 2.500.000 hectares en 1875, il est tombé aujourd'hui à 1.500.000 hectares.

Et cependant notre production n'a pas baissé notablement, bien au contraire. L'augmentation des rendements connaît deux causes :

1° L'implantation du vignoble dans les terres plus riches, plus humides.

2° L'utilisation de nouveaux cépages à grand rendement (hybrides et non hybrides).

A la ppremière reconstitution du vignoble, reconstitution qui, sans résoudre le problème du phylloxéra, avait au moins le mérite de ne pas toucher, ou peu, à la qualité du vin français, s'est bientôt superposée une deuxième reconstitution laquelle, chaque année, prend plus d'ampleur. La reconstitution par l'hybride, issu d'un croisement entre *Vitis vinifera* et diverses espèces de vignes américaines. L'hybride couvrait en 1950 déjà plus de 20 % du vignoble et sa production dépassait en 1929 8 millions d'hectolitres.

La faveur dont jouissent les hybrides tiennent à plusieurs causes :

1° Résistance naturelle au phylloxéra.

2° Résistance aux maladies cryptogamiques telles que le mildiou et le black-rot qui sont arrivés en Europe en même temps que les vignes américaines.

3° Résistance aux gelées d'hiver, adaptation à presque tous les climats.

4° Haute productivité d'une grande constance.

5° Culture exigeant peu de soins.

Les surfaces plantées en hybrides ne cessent de s'accroître. En 1950, le professeur Branas les évaluait à 300.000 hectares et parlait même de 350.000 ha ; aujourd'hui ces chiffres sont sûrement largement dépassés. L'extension du vignoble en hybrides producteurs directs est particulièrement forte dans le sud-ouest de la France.

Avant d'en arriver à la partie constructrice de notre exposé, considérons d'un peu plus près ce que sont les hybrides producteurs directs. Ils résultent du croisement de *Vitis* vinifera avec une vigne américaine (V. *rupestris, cinerea, labrusca, riparia, berlandieri,* etc...). Cette dernière confère au produit bâtard sa résistance aux atteintes du phylloxéra et aux maladies cryptogamiques ; mais le fruit des vignes américaines, tout petit, n'est pas comestible, il a un goût infect. Il en résulte que le raisin de la vigne hybride ne possède jamais, nous disons bien le raisin de la vigne hybride ne possède jamais, nous disons bien *jamais*, les qualités du raisin de *Vitis vinifera*, il ne s'agit pas là d'une affirmation lancée à la légère, mais d'un fait en rapport avec les lois de la Génétique. L'école allemande, dirigée par le Professeur Hüsfeld, a établi que toute introduction dans le patrimoine héréditaire de caractères de vignes américaines a *ipso facto* pour résultat d'abaisser la qualité du vin et aussi du raisin, en tant que fruit de table.

Sans craindre de nous répéter rappelons que *seule la Vigne européenne est susceptible de produire du vin*, les espèces américaines n'ont à aucun degré cette possibilité.

Lorsqu'au marché, une ménagère achète un fruit hybride, elle est parfaitement prévenue sur la nature de celui-ci. Le produit issu du croisement orange-mandarinier est la clémentine. Dans le domaine de la Zootechnie, aucune supercherie, le mulet n'est confondu ni avec l'âne ni avec le cheval.

Pour le vin, on en a usé tout autrement. En fait et en droit, *ne devrait être appelé vin que le jus fermenté de raisins fournis par la Vigne européenne*. Les autres jus n'ont pas droit au noble nom de vin. Pourquoi ne les qualifierait-on pas de vinoïdes ?

Indiquons que la quantité des « vins » d'hybrides produite, chaque année, atteint, selon les années, entre le sixième et le cinquième de la quantité totale, quantité correspondant au surplus de notre production qui entraîne la mévente.

Tandis que la production viticole française demeure trop élevée, on constate que la consommation nationale change peu et que nos exportations sont plutôt en baisse. Avant 1878, nous exportions 3.000.000 d'hectolitres de vin, avec un maximum de 4.000.000 d'hectolitres en 1873. Nous sommes actuellement bien au-dessous de ces chiffres.

En fait, la viticulture française, si nous ne tenons pas compte des vins de haute qualité, désignés aujourd'hui sous le nom de vins d'appellation contrôlée, n'a cessé d'exercer ses efforts pour obtenir des quantités accrues. Elle a parfaitement réussi puisqu'avec une réduction de près de 40 % de sa surface, elle a maintenu sa production sensiblement au même niveau.

La chute de la qualité des vins courants français s'explique ainsi aisément. Mais si l'on veut bien se souvenir que la prospérité de la viticulture est en rapport direct avec la demande, on admettra qu'il importe essentiellement d'élever la qualité de nos vins de consommation courante. Le vin ne répond pas à un besoin physiologique immédiat de l'organisme ; sa consommation tient beaucoup à l'agrément olfactif et gustatif qu'il procure. Enlevez-lui ces qualités d'ordre psychologique, le vin n'a plus sa raison d'être et ne devient plus qu'un breuvage d'ivrogne.

La qualité du vin tient à 3 éléments principaux :

1° La nature du cépage.
2° La nature du terrain et les facteurs climatiques.
3° Le mode de vinification.

Sur les deux derniers de ceux-ci, nous sommes incompétents, mais nous estimons, sans méconnaître leur valeur, qu'ils n'ont pas l'importance primordiale du premier.

Depuis l'époque lointaine où Gaston Bazille (1870) imagina l'utilisation du porte-greffe américain pour sauver *Vitis vinifera* vaincue par le phylloxéra, aucune tentative sérieuse n'a été entreprise pour lutter contre le ravageur autrement que par ce procédé. En fait, aujourd'hui, très nombreux sont les vignerons qui ignorent pour quelle raison ils doivent pratiquer la greffe ou recourir à des hybrides. Ils ne savent pas

que le phylloxéra est toujours présent dans leur vignoble et qu'il y est même plus abondant que jamais.

Nous avons pensé que la Science a son mot à dire dans l'affaire.

Si nous voulons améliorer les vins français de consommation courante, tout en abaissant leur prix de revient et de vente, objectifs majeurs de notre viticulture, il faudrait obtenir des cépages alliant à une productivité relativement élevée et à une qualité supérieure de leurs produits, la résistance aux maladies cryptogamiques et une bonne rusticité.

Mais tout le problème est conditionné par le succès de la lutte contre le phylloxéra, ennemi numéro un de *Vitis vinifera*, ennemi invaincu et avec lequel nous composons.

Aussi longtemps que l'on n'aura pas conféré à *Vitis vinifera* la résistance antiphylloxérique, autrement que par l'hybridation interspécifique, *c'est-à-dire par une dégradation*, les progrès de la viticulture seront très faibles.

Le programme que nous vous soumettons, Messieurs, n'est ni chimérique ni très coûteux. Il s'inspire des méthodes de recherche qui, appliquées au blé et à d'autres céréales, ont donné les magnifiques résultats que vous connaissez.

Voici donc ce programme esquissé dans ses très grandes lignes :

1° Etude approfondie de la Biologie du phylloxéra, dans ses rapports avec les diverses espèces de vignes et les conditions climatiques.

2° Recherches génétiques sur *Vitis vinifera*, comportant en premier lieu la prospection à l'échelle nationale des ceps ou cépages dits résistants au phylloxéra — on en connaît — (les tannates des Pyrénées, les Brujideras et Cruzideras d'Espagne).

3° Expérimentation étendue sur les variétés sélectionnées et reconnues comme étant plus résistantes au phylloxéra. Cette étude ne peut être faite que par des équipes de chercheurs comprenant à la fois des généticiens et des entomologistes.

4° Recherche et sélection de *Vitis vinifera* possédant des facteurs de résistance au mildiou et à l'oïdium.

5° Essais de lutte directe contre le phylloxéra de plus en plus répandu du fait de l'utilisation des hybrides et de la Vigne américaine. Le phylloxéra paraît être un important agent transmetteur de maladies à virus. Par exemple, il est vraisemblable qu'il transmet la dégénérescence infectieuse dont le court-noué n'est qu'une forme.

Mais dans le domaine de la Génétique, rien, ou à peu près rien, n'a été fait. N'est-il pas pitoyable que, dans le premier pays viticole du monde, on ignore encore quel est le patrimoine héréditaire de nos cépages, on ne sache rien de sa variabilité, et des modes selon lesquels les caractères (les bons comme les mauvais) se transmettent !

Du fait de notre ignorance, aucune recherche rationnelle n'a pu être entreprise et ne saurait être entreprise *pour tirer du sein même de nos variétés de* Vitis vinifera *des nouveautés résistantes au phylloxéra, aux maladies cryptogamiques et douées d'une forte productivité.*

Une infinité de possibilités s'offrent à nous ; que nos vignerons ne continuent pas à les dédaigner ; car tôt ou tard, ils seront victimes de leur routine.

Qu'il n'y ait pas d'équivoque dans les esprits. Il ne s'agit point de changer les cépages traditionnels qui donnent nos vins glorieux. Pair de la Jurade de Saint-Emilion, admirateur et dégustateur de nos grands crus, je ne voudrais point qu'une main sacrilège vienne adultérer les fruits quasi-divins qui les engendrent. Mais j'estime que l'homme pourrait confédérer à nos cépages nobles la résistance aux maladies cryptogamiques qu'ils ne possèdent pas, et cela sans rien changer à leur qualité.

Quand on considère ce qu'a réalisé la génétique dans le domaine de l'agronomie et de la zootechnie, il est de notre devoir de faire appel à elle pour aider la viticulture française à sortir de son marasme.

J'ai le regret de dire qu'un pays, incomparablement moins viticole que la France, l'Allemagne, a compris que les progrès de la viticulture sont liés aux études de génétique. Outre-Rhin, dans l'Institut des recherches pour l'amélioration de la vigne, à Geilweilerhof, cinquante travailleurs, sous la direction du professeur Hüsfeld, poursuivent d'intenses investigations qui, pour la plupart, concernent la génétique de *Vitis vinifera*.

L'obtention de nouvelles Vignes européennes résistantes au phylloxéra et aux graves maladies cryptogamiques permettrait :

1° De faciliter la culture, d'accroître la longévité des vignobles, et d'abaisser d'autant les prix de revient.

2° D'élever la qualité des vins de consommation courante.

3° D'éliminer, enfin, les hybrides, plaie de la viticulture française.

Une telle tâche ne peut s'accomplir en quelques mois, mais nous avons de bonnes raisons de penser qu'elle peut être menée à bien en quelques années, à condition de le vouloir vraiment et d'appliquer des méthodes propres à faire gagner du temps.

Si l'esprit inventif avait été en honneur dans certaines des administrations du Ministère de l'Agriculture, si les initiatives audacieuses n'avaient pas été repoussées, notre viticulture ne débattrait pas dans des difficultés d'où on essaie de la tirer à coups d'expédients. Mais à quoi bon revenir sur le passé et mesurer les responsabilités ; mieux vaut agir et surtout sans retard.

Membre pendant près de six ans du Comité permanent de l'Institut national de la Recherche Agronomique, j'ai déployé maints efforts en faveur des idées que j'expose ici ; mais sans succès. On vous dira que des Stations viticoles existent çà et là, et que certaines ont été renforcées en matériel et en personnel. En vérité, aucune n'a les moyens en matériel et en hommes de réaliser le programme que j'ai esquissé devant vous. On vous dira, peut-être aussi, que tout est pour le mieux et que les recherches que je propose sont sans objet. En vérité, ce qui a été fait est peu de choses. Comme toujours en France, on éparpille les crédits, les laboratoires champignonnent de toutes parts (ce mal sévit atrocement dans l'Université), mais aucun Institut puissant n'est créé. Chacun de nous veut être roi dans son petit domaine. Quelle pitié !

La création d'un *Institut de la Vigne*, doté de moyens puissants en hommes et en matériel, serait susceptible de résoudre les problèmes

Une Nouveauté Sensationnelle !

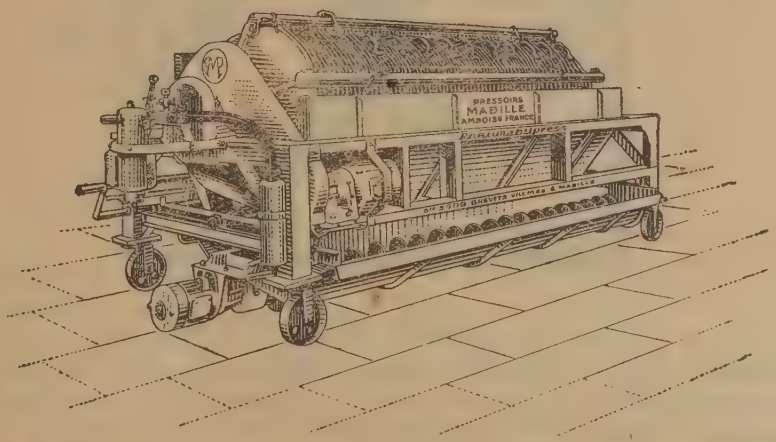
"PNEUMABILPRESS"

Breveté S.G.D.G. Marque déposée

PRESSOIR HORIZONTAL PNEUMATIQUE

à tambour rotatif

Rebêchage et Emiettage automatiques



— Serrage grande puissance totale, sous faible pression unitaire progressive.
— Assèchement complet sans surpression.
— Surface d'écoulement des jus constante. — Rendement maximum.
— Aucun organe métallique intérieur (cercles, chaines ou autres) en contact avec la vendange.
— Vendange totalement respectée avec râfles intactes.
— Jus clairs parfaits du commencement à la fin du pressurage.
— Construction extrêmement soignée en acier inoxydable et caoutchouc spécial, éliminant tous risques de casse ferrique.

2 modèles convenant aux Caves Coopératives et Particulières

Brevets WILLMES & MABILLE

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressé à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

PEPINIÈRES RICHTER

59, avenue du Pont-Juvénal - MONTPELLIER - Téléph. : 72-81-21 et 81-22

Toutes variétés de Vignes

BOUTURES GREFFABLES - RACINÉS - GREFFÉS SOUDÉS - HYBRIDES PRODUCTEURS

Bureaux de Vente { BÉZIERS, 109, avenue G.-Clemenceau. - Tél. 44-33
AIX-EN-PROVENCE, 45, cours Sexius. - Tél. 20-60

Autres Etablissements { Société Algérienne des Pépinières Richter, CHEBLI (Alger) - Tél. 0-38
Société Marocaine des Pépinières Richter, FÈS (Maroc) - Tél. 117 Montfleuri

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000 000 de francs

PÉPINIÈRES

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

POMMIERS AMÉRICAINS

CYPRÉS

MONTFAVET

(Vaucluse)

Tél. : 9-34 AVIGNON

Quand vous écrivez

à nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

Montpellier

Villefranche-sur-Saône

AUGMENTEZ vos RENDEMENTS

et REDUISEZ vos FRAIS GENERAUX

EN UTILISANT LES

Engrais Complexes O.N.I.A.

à haute teneur

Agents généraux :

MM. BERAUD & GLEIZES

3 *bis*, rue de la Violette

NIMES (Gard)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ONIA

ENGRAIS AZOTÉS — ENGRAIS

qui contiennent :

L'AZOTE

Le PHOSPHORE

La POTASSE

nécessaires à vos cultures

TAILLER ne signifie pas MUTILER

ACIER ★ PRADINES ★ SUEDOIS

SÉCATEUR
PRADINES N° 4
pour la viticulture et l'arboriculture en général.

SÉCATEUR
PRADINES N° 3
pour tailles délicates en pépinière et en arboriculture

C'EST POURQUOI VOUS CHOISIREZ

PRADINES

VÉRITABLE INSTRUMENT DE LA CHIRURGIE ARBORICOLE

En Vente chez les marchands grainiers quincailliers

Gros
S. A. ACIERS SANDVIK
23, RUE JULES-GUESDE
LEVALLOIS (Seine)
TÉL. : PER. 34-96

Contre les *VERS DE LA GRAPPE*

SÉCURITÉ ABSOLUE AVEC

Gesarol

l'insecticide D.D.T. sans poison et SANS ODEUR

S.P.I.E.A. 6, Bd de l'observatoire, MONTPELLIER

Malacide

à base de MALATHION

C'EST UN INSECTICIDE *non toxique*

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

Une récolte dépassant vos espérances...

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET

entièrement obtenu
par combinaison chimique
et NON par simple mélange

C.ie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

6, Rue de la République à MONTPELLIER

d'après ERIC
65ème
concours général
AGRICOLE
PARIS 6-11 MARS 1956
MACHINISME
Tous nos produits
de QUALITÉ
ÉQUIPEMENT
PORTE DE VERSAILLES

BIBLIOGRAPHIE

Almanach du Cultivateur Français. Franco 545 fr. C. C. P. Paris 4640-19.

A l'occasion de son dixième anniversaire, *L'Economie,* 19, rue des Saints-Pères, Paris (6me), vient de Publier *l'Almanach du Cultivateur Français.*

—•—

Mes arbustes d'ornement. — Un volume, 32 p., 13 x 18, très illustré, avec couverture en couleurs laquée. Prix franco : 160 francs. — *La Maison Rustique.* Librairie agricole, 26, rue Jacob, Paris (6e). C.C.P. Paris 209-39.

Si le grand nombre de variétés mises dans ce commerce par les maisons spécialisées permettent de faire des décorations originales, par contre le choix n'en est pas toujours aisé. Aussi, pour faciliter la tâche de *l'amateur, l'ouvrage « Mes arbustes d'ornement », le douzième de la remarquable collection « Mes amies les fleurs », donne tous les conseils essentiels quant au choix, à l'utilisation, à la plantation et à l'entretien.* Le classement en fonction des caractéristiques décoratives principales (fleurs, fruits, feuillage), des diverses utilisations et de l'adaptation à un sol particulier font de cet ouvrage le guide indispensable pour quiconque possède un jardin, dont il cherche à tirer le maximum de satisfaction.

—•—

Le Particulier, la documentation moderne des chefs de famille, fait le point de ces questions, dans son guide : « Les comptes des particuliers ».

Ce numéro sera envoyé *gratuitement* à tout lecteur se recommandant de notre Journal, qui adressera son abonnement au *Particulier.* Abonnement 1 an (10 numéros, 5 guides, 5 mémentos) : 800 frs. — *Le Particulier,* 21, boulevard Montmartre, Paris (2e). C.C.P. Paris 7163-02.

— Difficultés pour tenir des comptes « privés ».
— Comment tenir pratiquement des comptes de ménagères, utiles.
  Tenue des comptes.
  Les catégories de dépenses.
  Comptabilité pour gens de maison.
— Classement des documents.
— La comptabilité des biens immobiliers.
— La comptabilité des capitaux et revenus mobiliers.
— La comptabilité des professions libérales.
— La comptabilité des salariés.
— La comptabilité des exploitants agricoles.

essentiels de notre viticulture. Nous aurions aisément les hommes ; la génétique a, en France, des représentants éminents, et nous disposons dès aujourd'hui des biologistes connaissant à fond la Biologie du Phylloxéra. Le départ des recherches pourrait être presque immédiat. L'avenir, Messieurs, est à ceux qui osent, à ceux qui savent sortir des ornières et non à ceux qui béatement s'y complaisent.

Les solutions que proposent les législateurs ne peuvent être dans l'état actuel que des palliatifs. L'arrachage des vignes, procédé malthusien et barbare, *ne résoud rien et aggrave le mal :* le viticulteur, pour maintenir sa production totale sur une surface réduite, fera appel à des cépages gros producteurs, aux hybrides. *Non seulement la quantité demeurera inchangée, mais la qualité aura considérablement baissé.*

Une solution provisoire, plus satisfaisante, consisterait à interdire la plantation des hybrides producteurs directs quels qu'ils soient, à déclarer hors commerce les « vins » d'hybrides, désigner ou tout au moins indiquer au consommateur, par une appellation particulière, qu'on lui fait boire autre chose que le jus de la vraie Vigne.

Cette solution, du fait de certains intérêts, a peu de chance d'être adoptée en France, ce qui est infiniment regrettable ; elle a été prise dans de nombreux pays.

Bulgarie, Portugal, Italie, Roumanie, U.R.S.S.. interdisent la culture des hybrides producteurs directs. En Allemagne, il n'y a pratiquement aucun vignoble planté de ces cépages. La France, pays des vins glorieux, laisse s'étendre de plus en plus la lèpre des vignes bâtardes, sans se préoccuper de la contre-propagande que constitue une telle pratique à l'égard de ses produits.

Messieurs, je me suis laissé aller à des considérations parfois extra-scientifiques, veuillez m'en excuser. Soyez cependant assurés que selon moi les solutions qu'attend notre viticulture sont du domaine de la Science et qu'aucun expédient, si habile fut-il, ne saurait la libérer de ses difficultés ».

M. Grassé,
Membre de l'Institut, professeur à la Sorbonne,
Directeur du Centre d'étude des Etres organisés.

LES RÉPARATIONS EFFECTUÉES PAR LE PRENEUR

Nos lecteurs connaissent la distinction fondamentale en la matière entre les réparations locatives qui, ressortissant de l'usage des choses louées, incombent au preneur, et les grosses réparations qui, répondant à la sauvegarde du patrimoine, sont à la charge du bailleur.

Voici quelques récentes décisions de justice faisant application de ces principes.

1° Dans un arrêt du 16 février 1955 (RLA 55, S 41), la Cour Suprême a jugé que la réparation d'une pompe était une réparation locative, donc à la charge du preneur. De plus « sauf exception, le bailleur

n'a pas à indemniser le preneur des réparations que celui-ci a faites à sa place sans lui en avoir au préalable demandé l'exécution » : il en est ainsi du coût des travaux de curage d'un puits.

2° Cet arrêt fait application d'une jurisprudence déjà classique, tout en appelant une question : dans quel cas le prepeur peut-il effectuer des réparations dont il peut demander le remboursement au bailleur, alors qu'il ne lui a pas demandé une autorisation préalable d'entreprendre les travaux ?

Parmi bien d'autres analogues, un arrêt du 25 novembre 1954 (RLA 55, S 19) nous apporte la réponse. Il estime justifiée la décision « qui constate que la construction d'une fenêtre, comme les travaux de peinture et pose de papiers, ont été exécutés sur l'ordre du preneur sans autorisation du bailleur, et qui déboute le preneur de sa demande en remboursement du coût des dits travaux ?

En effet, seul le caractère urgent et indispensable des réparations peut dispenser le preneur de solliciter l'autorisation du bailleur. Or, en l'espèce, le tribunal avait constaté que ces travaux ne présentaient pas un caractère d'urgence.

D'ailleurs, dans un autre arrêt du 7 décembre 1951 (R.F. 1952, p. 7), la Cour de Cassation avait jugé que la dépense engagée par le fermier était urgente, indispensable et effectuée de la façon la plus économique : aussi avait-elle admis que c'était à bon droit que le tribunal paritaire avait ordonné le remboursement par le propriétaire, bien qu'il n'eut pas été sollicité avant l'exécution des travaux.

3° En revanche les grosses réparations sont à la charge du bailleur, et un arrêt du 28 janvier 1955 (RLA 55, S 43) applique cette règle à l'occasion d'un renouvellement de bail. Et on sait que dans ce cas, c'est un bail nouveau qui repart, et non l'ancien. Aussi c'est à la date de la conclusion du nouveau bail qu'il faut se placer pour apprécier les réparations dues par le bailleur.

Un bail consenti, en 1939, stipulait que le preneur prendrait les bâtiments dans leur état actuel, sans indemnité pour leur plus ou moins bon état. Le 31 décembre 1948, ce bail se renouvelait : et à compter de cette date, un bail nouveau rentrant en jeu, le preneur demandait au bailleur les réparations devenues nécessaires.

La Cour Suprême reconnaît le bon fondé de la demande en cassant le jugement paritaire qui « donnait mission aux experts d'apprécier l'opportunité des travaux demandés par le fermier, d'énumérer les réparations nécessaires et les travaux indispensables, sans limiter la mission des experts aux réparations devenues nécessaires depuis le renouvellement du bail ».

Ce n'est qu'à compter de cette date, au contraire, que la demande du preneur est fondée.

R. MONTAGNE.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 55-1193 du 8 septembre 1955
relatif au classement des cépages
(*J.O.* du 11 septembre 1955, p. 9073 et sq)
(suite)

SARTHE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Pinot gris. Pinot noir. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay. Chenin blanc. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Landot 244. Melon (Muscadet). Pineau d'Aunis. Romorantin.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Kuhlmann Léon-Millot. *Seibel 10.173.

Moyennement productifs. — *Gamays teinturiers. Gris meunier. *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. Seibel 13.666.

Productifs. — Grolleau.

SAVOIE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Altesse. Bergeron. Kuhlmann Léon-Millot. Malvoisie de Chautagne. Pinot gris. Ravat 6.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay. Gamay à jus blanc. Landot 244. Marsanne. Mondeuse (Molette noire). Persan. Pinot noir fin. Syrah. Verdesse.

Productifs. — Jacquère.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Seibel 10.173.

Moyennement productifs. — Chasselas. Corbesse. *Gamays teinturiers. Kuhlmann 188-2 (Maréchal-Foch). *Seibel 54-55. Seyve-Villard 52-76. *Seibel 83-57.

Productifs. — Etraire de l'Adui. Molette blanche.

SAVOIE (HAUTE-)

Cépages recommandés

Peu productifs. — Altesse. Gringet. Kuhlmann Léon-Millot. Pinot gris. Ravat 6.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay. Gamay à jus blanc. Landot 244. Marsanne. Mondeuse (Molette noire). Persan. Pinot noir fin. Syrah.

Productifs. — Jacquère.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Seibel 10173.

Moyennement productifs. — Chasselas. *Gamays teinturiers. Kuhlmann 188-2 (Maréchal-Foch). *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seyve-Villard 52-76.

Productifs. — Molette blanche.

SEVRES (DEUX-)

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Mourvèdre. Pinot gris. Pinot noir. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay. Chenin blanc. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Landot 244. Melon (Muscadet). Pineau d'Aunis. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Romorantin.

Productifs. — Folle blanche.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Kuhlmann Léon-Millot. *Seibel 10.173.

Moyennement productifs. — *Gamays teinturiers. Gris meunier. *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11.803. Seibel 13.666. Sémillon. Seyve-Villard 52-76.

Productifs. — Colombar. Grolleau. Meslier Saint-François. Seyve-Villard 18.283. Seyve-Villard 18.315.

TARN

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Duras. Fer Servadou. Morrastel. Prunelard. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Carignan noir. Cinsaut. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Grenache noir. Mauzac blanc. Mauzac rose. Merlot noir. Muscadelle. Ondenc. Portugais bleu (1). Précoce bousquet. Sémillon. Syrah.

Productifs. — Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubun. Chenin blanc. *Coudere 7120. *Gamays teinturiers. *Jurançon noir. *Mérille. Millegranet. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11.803. Seyve-Villard 12.309. *Seyve-Villard 12.375. *Seyve-Villard 23.410. *Seyve-Villard 23.657.

Productifs. — Folle blanche. Seyve-Villard 18.283. *Seyve-Villard 18.315. Valdiguié.

TARN-ET-GARONNE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Fer Servadou. Morrastel. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Cinsaut. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Grenache noir. Mauzac blanc. Mauzac rose. Merlot noir. Muscadelle. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc. Sémillon. Syrah.

Productifs. — Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubun. Chenin blanc. *Couderc 7120. *Gamays teinturiers. *Jurançon noir. *Mérille. Milgranet. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11.803. Seyve-Villard 12.309. *Seyve-Villard 12.375. *Seyve-Villard 23.410. *Seyve-Villard 23.410. *Seyve-Villard 23.657.

Productifs. — Folle blanche. Seyve-Villard 18-283. *Seyve-Villard 18.315. Valdiguié.

VAR

Cépages recommandés

Peu productifs. — Aspiran noir. Barbaroux. Cabernets. Malvoisie du Roussillon. Morrastel à jus blanc. Mourvèdre. Muscat blanc à petits grains. Muscat rouge à petits grains. Picardan. Roussanne de Tain. Tibourenc. Viognier.

Moyennement productifs. — Bourboulenc. Calitor (Pécoui Touar). Carignan blanc. Cinsaut. Clairettes. Grenache blanc. Grenache gris. Grenache noir. Macabeu. Marsanne. Mauzac blanc. Mauzac rouge. Piquepoul blanc. Piquepoul noir. Plant droit. Plant du Four (Téoulier). Rolle. Sémillon. Syrah. Vaccarèse.

Productifs. — Carignan noir. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubun. *Couderc 7120. Espagnol (Argan). Espaneno. Mourvaison. *Seibel 83-57. *Seyve-Villard 23-657.

Productifs. — *Aramon. *Seyve-Villard 12.375. *Seyve-Villard 18.315 Terret blanc. Terret bourret. Terret noir.

VAUCLUSE

(Même encépagement que celui du département du Var, à l'exception du Calitor [Pécoui-Touar])

VENDEE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Pinot gris. Pinot noir. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay. Chenin blanc. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Gris meunier. Landot 244. Melon (Muscadet). Pineau d'Aunis. Précoce de Malingre. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Romorantin.

Productifs. — Folle blanche.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Kuhlmann Léon-Millot. *Seibel 10.173.

Moyennement productifs. — *Gamays teinturiers. Muscadelle. *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11.803. Seibel 13.666. Sémillon. Seyve-Villard 52-76.

Productifs. — Colombar. Grolleau. Meslier Saint-François. Seyve-Villard 18.283. Seyve-Villard 18.315.

Cépages autorisés à la condition que l'ensemble d'entre eux ne dépasse pas 25 p. 100 d'une exploitation après leur plantation.

Productifs. — Baco 1. Baco 22 A. Seibel 7053.

VIENNE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Pinot gris. Pinot noir. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay. Chenin blanc. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Landot 244. Melon (Muscadet). Plant de Dissay. Pineau d'Aunis. Romorantin.

Productifs. — Folle blanche.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Kuhlmann Léon-Millot. *Seibel 10.173.

Moyennement productifs. — *Gamays teinturiers. Gris meuniers. *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11.803. Seibel 13.666. Sémillon. Seyve-Villard 52-76.

Productifs. — Colombar. Grolleau. Meslier Saint-François. Seyve-Villard 18.283. Seyve-Villard 18.315.

VOSGES

(Même encépagement que celui du département de Meurthe-et-Moselle)

YONNE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Pinot gris. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay (Auvernat). Gamay à jus blanc. Pinot blanc vrai. Pinot meunier. Pinot noir fin. Roublot (Roblot).

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — César. *Gamays teinturiers. Melon (Muscadet). Sacy (Tressalier).

Productifs. — Grolleau.

DEPARTEMENTS DE L'ALGERIE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Aligoté. Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Chenin blanc. Malvoisie du Roussillon. Morrastel. Mourvèdre. Pedro Ximénes. Pinot Chardonnay. Pinot gris (Tokay d'Alsace). Pinot noir fin. Sauvignon. Sémillon. Syrah.

Moyennement productifs. — Carignan. Cinsaut. Clairette pointue. Faranah. Grenache blanc. Grenache noir. Macabeu. Marsanne. Mauzac blanc. Mauzac rose. Merseguerra. Muscat blanc à petits grains. Muscat rouge à petits grains. Muscat de Frontignan.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubin. *Seibel 83-57.

Productifs. — Aramon. Clairette égreneuse. Plant X ou Plant Rico. Terret blanc. Terret bourret. Terret noir. Seyve-Villard 12.309. Seyve-Villard 12.375. Toustain (plant romain). Ugni blanc.

Article 2. — Les cépages dont le nom est précédé du signe * peuvent être plantés sans subir d'abattement sur les droits de replantation, à condition que la superficie occupée par l'ensemble d'entre eux dans une exploitation considérée ne dépasse par 50 p. 100 de l'encépagement après leur plantation.

Toutefois, le Couderc 71-20 ne peut entrer pour plus de 25 p. 100, les Gamays teinturiers et l'Oberlin 595 pour plus de 20 p. 100, et le Seibel 83-57 pour plus de 5 p. 100 dans l'encépagement d'une exploitation.

Article 3. — Dans les départements non mentionnés à l'article premier ci-dessus, les plantations ne pourront être effectuées qu'avec des cépages dont l'utilisation est admise dans un département limitrophe.

Article 4. — A l'exception des variétés en expérimentation contrôlée et des variétés à raisins de table qui feront l'objet d'une classification ultérieure, tout cépage non mentionné dans une liste départementale figurant à l'article premier ci-dessus, est classé dans la catégorie « toléré, productif » pour le département considéré.

Toutefois, si un cépage figure dans une ou plusieurs listes départementales, la productivité correspondante sera retenue pour les autres départements appartenant à la même circonscription régionale de l'I.V.C.C.

Article 5. — Le présent décret est applicable à l'Algérie.

. . . . . .

Le mouvement des vins en Janvier 1956

(en hl.)

		MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. *Quantités sorties des chais*			
Pendant le mois Janvier	(A.O.C.).	537.884	néant
	(V.C.C.).	2 637 342	1.175.294
Depuis le début de la campagne 1955-56.		19.510.799	8 466 740
Dans la période correspondante 1954-55.		17.126.009	10.002.762
II. *Consommation taxée*			
Pendant le mois Janvier	(A.O.C.).	339.439	néant
	(V.C.C.).	3.131.827	98.951
Depuis le début de la campagne 1955-56.		20.235.494	518.196
Dans la période correspondante 1954-55.		19.658.741	470.663
III. *Stock commercial*			
Campagne en cours.....		11 969.557	3.223.323
Campagne précédente.....		10.945.348	3.822.091

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône. — Le Conseil d'Administration du Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône s'est réuni en Avignon, au Siège Social, le 4 février, à 10 h. 30, sous la présidence de M. Le Roy.

Situation viticole. — Ce dernier a d'abord évoqué la situation viticole qui est moins sombre que l'an dernier, à son avis. Il a retracé les dernières réunions auxquelles il vient de participer à Paris (I.N.A.O., F.A.V., I.V.C.C.) et les diverses propositions qui en ont résulté. Il a terminé par un appel à la résistance des viticulteurs contre des offres insuffisantes et l'expression de sa confiance dans l'avenir. Quant aux cours des Côtes-du-Rhône, ils demeurent fermes en dépit de l'importance de la récolte en raison de sa qualité.

Comité interprofessionnel. — Il fait ensuite connaître à l'Assemblée quelles sont les propositions de la Commission que le Conseil a désignée pour le choix des délégués au futur Comité interprofessionnel des Côtes-du-Rhône. Chacune de ces désignations est ratifiée par l'Assemblée.

Intégration des communes. — Le Conseil passe ensuite à l'examen des propositions faites par la Commission qu'il a chargée d'examiner les dossiers de demandes d'intégration dans l'aire de production des Côtes-du-Rhône formulées par 3 communes de la Drôme, 15 du Gard et 4 du Vaucluse.

Après étude renouvelée de chaque dossier, et une discussion qui parfois fut serrée, l'Assemblée, soit à l'unanimité, soit à une majorité résultant d'assez nombreuses abstentions, formule des opinions suivantes :

1° Avis favorable pour la partie de la commune d'Avignon qui a été détachée de celle de Caumont, pour Connaux, St-Paul-les-Fonts et Sabran.

2° Elle laisse à l'I.N.A.O. le soin d'apprécier la valeur du commencement de preuves d'usages fournies par les communes de Cavillargues, St-Hilaire-d'Oizilhan, St-Marcel-de-Careiret, Saint-Pons-la-Calm et Fournés (un complément de de documentation étant attendu de cette dernière).

3° Elle donne avis défavorable à toutes les autres demandes.

Extensions. — Un certain nombre de communes ont demandé des révisions de l'aire de production des Côtes-du-Rhône sur leur territoire dans le sens d'une extension.

Le Président rappelle la procédure suivie en pareille matière par l'I.N.A.O. Ce dernier charge les experts ayant fait la délimitation de procéder à un complément d'enquête. Ils s'assurent d'abord qu'il ne s'agit pas de plantations clandestines ou postérieures à la délimitation en réclamant la production de déclarations de plantation. Puis ils procèdent, s'ils le jugent utile, aux rectifications, lesquelles peuvent se faire aussi bien dans le sens de la restriction que dans celui de l'extension de l'aire de production.

Le Président invite donc les intéressés à bien réfléchir avant de demander des rectifications qui, au surplus, sont longues et coûteuses.

Questions diverses. — 1° La demande d'appellation contrôlée présentée par Gigondan a été repoussée par l'I.N.A.O., malgré les interventions énergiques en faveur de cette commune qui se sont produites lors de la discussion devant cet organisme.

2° L'afflux par centaines de demandes de plantations nouvelles dans la région des Côtes-du-Rhône entraînera certainement l'arrêt des autorisations pour au moins deux appellations : Chateauneuf-du-Pape et Côtes-du-Rhône, car leur situation économique tend à être compromise par l'augmentation du volume récolte. Au reste, lors de sa session précédente, l'I.V.C.C. a rejeté en bloc toutes les demandes de l'espèce formulées par les producteurs de vins à A. C.

3° Sur la proposition de M. Pélaquié, l'Assemblée émet le vœu que la confection du cadastre viticole soit activée le plus possible.

4° Le Docteur Palayer, qui n'a pu assister aux votes du début de la séance, intervient véhémentement pour que le siège attribué à l'Ardèche au Comité interprofessionnel soit réservé à un Saint-Pérolais. Il demande au Conseil de réviser sa position.

Le Président lui répond que le Syndicat général et lui-même n'ont jamais cessé de multiplier leurs efforts en faveur de la Viticulture de Saint-Péray.

Elle occupe même dans les activités du S.G.V. une place presque égale à celle qu'exige l'ensemble des Côtes-du-Rhône ; et le Président regrette de ne pas trouver auprès du Syndicat de Saint-Péray une contre-partie tangible des efforts et des démarches faites en sa faveur. Il est regrettable aussi que le Docteur Palayer, auquel ses impératifs professionnels laissent peu de temps disponible, n'ait pu assister le 14 janvier à la réunion de la Commission à laquelle il a été convoqué. En tout cas, étant donné l'heure tardive, il estime impossible de réouvrir une discussion sur un vote déjà acquis. Il appartiendra au Syndicat général de réviser sa position dans une séance ultérieure, s'il le juge nécessaire.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée à 12 h. 45.

—•—

L'Institut des Vins de Consommation Courante communique : En raison de la nécessité de favoriser l'arrachage des cépages prohibés, les viticulteurs possédant de tels cépages et ayant présenté une demande d'arrachage volontaire de vignes pourront procéder, avant le 1er mars prochain, à un arrachage effectif sans attendre le passage d'un agent de l'Institut des Vins de Consommation Courante.

La constatation d'arrachage aura lieu ultérieurement et, pour permettre de déterminer s'il s'agit bien de cépages prohibés, les viticulteurs devront laisser au bord du champ toutes les souches arrachées.

La présentation des souches sera indispensable pour l'attribution de la prime totale d'arrachage s'élevant à la somme de 150.000 fr. par ha.

—•—

Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. — L'examen écrit d'admission à l'E.S.A., pour 1956, est reporté aux 26, 27 et 28 mars.

Centres d'examens : Angers, Paris, Lyon, Alger, Tunis, Rabat (éventuellement Marseille).

Pour tous renseignements, programme et inscriptions, s'adresser : E.S.A., 33, rue Rabelais, Angers (M.-et-L.).

BIBLIOGRAPHIE

L'Officiel des Marques, 23, rue Truffaut, Paris (17e). Franco : 150 francs.

L'édition du premier trimestre, revisée et mise à jour, donne les caractéristiques et prix de 1.190 modèles de voitures, camions, camionnettes, cars, motocyclettes et tracteurs agricoles neufs.

On y trouve également les cours de 2.125 modèles de voitures, véhicules industreils, motos et tracteurs agricoles d'occasion.

—•—

Cuisine et Vins de France, 94, faubourg St-Honoré, Paris (8e).
Des arts ménagers à l'art de la table

Chaque année, à cette époque, le Salon des Arts Ménagers attire une foule de maîtresses de maison intéressées par les progrès techniques en matière de confort au foyer.

Cuisine et Vins de France a fait pour ses lectrices un tour d'horizon et leur présente les derniers perfectionnements de la cuisine. Mais une cuisine bien installée, un matériel économique et pratique ne suffisent pas et les gourmands le savent bien. Le contenu a plus d'importance encore que le contenant, c'est pourquoi ils lisent *Cuisine et* Vins de France, la grande Revue de la table. A cette table doit-on fumer ? C'est à cette question que répond Curnonsky. Le Prince des Gastronomes, fumeur impénitent et irréductible, attend le café pour tirer de sa bonne pipe de Saint-Claude les bouffées de la béatitude. Le tabac et les conversations amicales forment le confort des après-dîners quand les dîners ont été bons, et comment ne le seraient-ils pas lorsque les maîtresses de maison suivent le cours de cuisine de *Cuisine et Vins de France*, et trouvent dans les recettes de cuisine rapide, cuisine économique, cuisine de régime, cuisine bourgeoise et cuisine du dimanche, de précieux conseils et des plats alléchants.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (18). insuffisance d'affaires, pas de cote. — Lézignan-Corbières (16), 10°5 à 12°5, 280 à 270. — Narbonne (16), 9°, 280 ; 9°5 à 10°5, 275 à 270 ; 10°5 à 11°, 270 à 275 ; 11°5 à 13°, 265 à 260. Corbières, 11 à 13°, 270 à 285. Minervois, 11 à 12°, 265. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Gard. — Nîmes (20), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Hérault. — Béziers (7), insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (21), insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S., 272. — Sète (15), Vins de pays, insuffisance d'affaires, pas de cote. Vins d'Algérie, Récolte 1954, *Alger*, 11 à 13°, 375. Oran, 12 à 12°9, 385 à 380 ; 13 à 13°9, 380 ; 14° et plus, 385 et plus. Récolte 1955 : *Alger*, 11 à 13°, 370. *Oran*, 12 à 12°9, 380 à 375 ; 13 à 13°9, 375 ; 14° et plus, 380 et plus. Vins de Tunisie, 11 à 13°9, 375 à 370.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (18), 9°5 à 10°, 275 à 285 ; 10°5, 280 à 290 ; 12 à 12°5, 275 à 285 ; 14 à 15°, 290 à 300. C. S., 280.

Var. — Brignoles (18), insuffisance d'affaires, pas de cote.

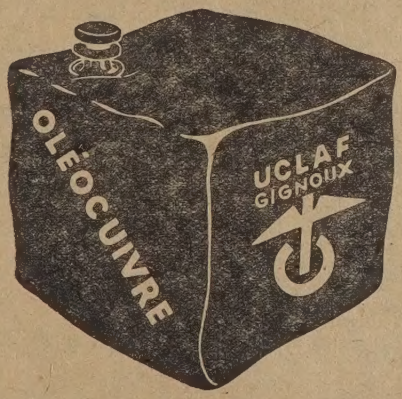
ALGÉRIE. — *Alger* (20), Premier choix : Rouges 10 à 10°5, 330 à 318 ; 12 à 12°5, 315 à 330 ; 13 à 13°5, 330. Rosés 11°, 325. Blancs 11°, 325.

Mostaganem (20), insuffisance d'affaires, pas de cote.

Oran (20), insuffisance d'affaires, pas de cote.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

OLÉOCUIVRE



UCLAF - PARIS AGENT RÉGIONAL : Meynard Alain, 48, Bd Doumer - LÉZIGNAN (Aude)

G-31

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 12 AU 18 FEVRIER 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.		mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	—2	—7	—	3	—4	P	5	—2	4	—1	—9	1	2	—4	P	3	—6	—	3	—4	1
ANGERS	—4	—9	—	1	—4	P	6	—9	P	—2	—12	P	2	—4	P	5	—5	—	3	—5	P
COGNAC	—6	—10	P	—3	—9	P	6	—9	P	—3	—19	1	—2	—7	—	2	—6	P	4	—2	—
BORDEAUX	—8	—9	P	—3	—12	—	6	—5	1	—1	—14	1	2	—9	—	3	—5	P	4	—3	—
TOURS	—5	—12	P	—1	—7	3	3	—8	1	—1	—10	1	2	—2	—	4	—6	—	4	—6	P
NEVERS	—8	—14	P	—6	—13	5	2	—21	3	—3	—22	P	2	—4	P	1	—9	—	3	—12	P
AGEN	—7	—10	—	—4	—11	—	3	—8	4	—3	—22	8	—3	—19	—	—2	—14	—	0	—10	—
CLERMONT-FERRAND	—11	—15	P	—9	—17	P	0	—17	2	—3	—19	—	—1	—13	—	1	—11	—	0	—8	P
MONTELIMAR	—9	—12	—	—6	—10	—	—2	—11	2	—3	—10	—	—1	—15	—	2	—3	—	2	—6	—
TOULOUSE	—7	—13	P	—7	—10	P	2	—8	P	—2	—17	3	—4	—18	—	—1	—15	—	—1	—8	—
CARCASSONNE	—4	—12	P	—6	—10	—	3	—7	2	0	—11	7	—3	—13	—	1	—14	—	1	—6	—
PERPIGNAN	—3	—9	—	—2	—5	—	7	—3	P	4	—8	5	2	—4	—	4	—4	—	5	—1	P
MONTPELLIER	—6	—17	—	—2	—8	—	4	—10	—	0	—9	—	4	—6	—	6	—4	—	7	—4	—
REIMS	—7	—14	—	—3	—10	P	—4	—18	1	—6	—16	P	1	—8	1	—2	—7	2	—2	—16	—
STRASBOURG	—9	—14	P	—9	—17	—	—6	—17	P	—6	—9	P	—4	—9	9	—3	—21	P	—6	—19	P
DIJON	—10	—13	P	—7	—14	P	—8	—18	6	—7	—18	—	—2	—4	1	—1	—6	1	0	—11	P
LYON	—11	—14	P	—8	—18	P	—7	—11	9	—6	—21	P	—4	—12	P	—1	—14	P	—1	—10	P
GRENOBLE	—10	—16	—	—9	—13	—	—7	—11	2	—5	—20	—	—2	—11	—	2	—11	—	1	—7	P
MARSEILLE	—7	—16	—	—4	—8	—	0	—6	—	—1	—8	—	4	—6	—	5	—3	—	8	—8	—
NICE	0	—4	2	5	—3	1	7	—3	—	5	—3	P	5	—2	—	7	2	P	8	0	—
AJACCIO	2	—1	4	7	0	20		2	—	4	—2	3	7	—2	—	9	—2	—	10	2	—
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

Viticulteurs

Le VOLCK JAUNE ANTILICHEN

est le plus efficace en traitements d'hiver

parce qu'il contient

(huile blanche -|- huile d'Anthracène -|- Colorant organique)

et permet de combattre

Cochenilles,
Excoriose,
Acariose

et toutes les formes hivernantes de nombreux insectes parasites de la vigne

Pour tous renseignements, adressez-vous à :

ESSO STANDARD (DÉPARTEMENT AGRICOLE)

A. ROQUES, 24, av. Président Wilson - BEZIERS : Agent dépositaire

Tél. : 28 26-19

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties

grâce à ses importantes productions

de boutures, racinés et greffés

1er choix et « Classe Elite »

En automne...

Sur Blé, sur luzerne, sur prairies de fauche et pâturages, sur vignes et arbres fruitiers.

4 nouvelles formules concentrées et solubles

30.6 25.15 20.20 17.30

PHOSPAL POTASSIQUE.C.B

Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

6, rue de la République - MONTPELLIER

PÉPINIERES R. GRIMAUD

Grandes cultures

RACINÉS - GREFFÉS - BOUTURES GREFFABLES

Classe Élite - 1er choix SOMMIÈRES (Gard) Tél. 72